કોફી

માઈકલ સ્મિથ ચિત્રકાર: ડેવિડ પામર



વિવિધ યુગના કોફી વાસણો



કોફી

માઈકલ સ્મિથ ચિત્રકાર: ડેવિડ પામર



કાલ્ડીની દંતકથા

એક યુવાન આરબ ભરવાડે

જોયું કે તેના બકરાં

જ્યારે કોઈ ચોક્કસ પ્રકારના વૃક્ષના

બેરી ખાતા હતા ત્યારે તે ખુબ જ સક્રિય બની જતા હતા.



તેઓ એવી રીતે દોડતા અને કૂદતાં હતા જાણે એ ફરીથી નાના થઈ ગયા હોય.

ભરવાડે પણ કેટલીક બેરી ખાધી

અને એને પણ સ્ફૂર્તિનો અનુભવ થયો.



તેણે આ વાત તેના ધાર્મિક ગુરુને કહી .

એણે બેરીને પાણીમાં ઉકાળીને એનો કાઢો બનાવ્યો

અને તે બધા સંતોને પીવા માટે આપ્યો.

બધાને ઉકાળો ગમ્યો.

તે ઉકાળો તેમને લાંબા કલાકો સુધી પ્રાર્થનામાં જાગતા રહેવામાં મદદ કરતો હતો.





કોફીનું ઝાડ

આ બેરી કોફીના ઝાડમાંથી આવી હતી, જે કુદરતી રીતે ઉગતા હતા.

ઓટ્ટોમન સેનાનું પીણું

આ નવું પીણું ટૂંક સમયમાં લોકપ્રિય બન્યું.

મહાન સુલેમાનની સેના માટે પુરવઠો લઈ જતા વાહનોમાં

કોફીના દાણા લાદવામાં આવતા હતા,

જ્યારે સોળમી સદીમાં તેની સેનાએ

ભૂમધ્ય સમુદ્રની આસપાસના વિસ્તારો જીતી લીધા હતા.

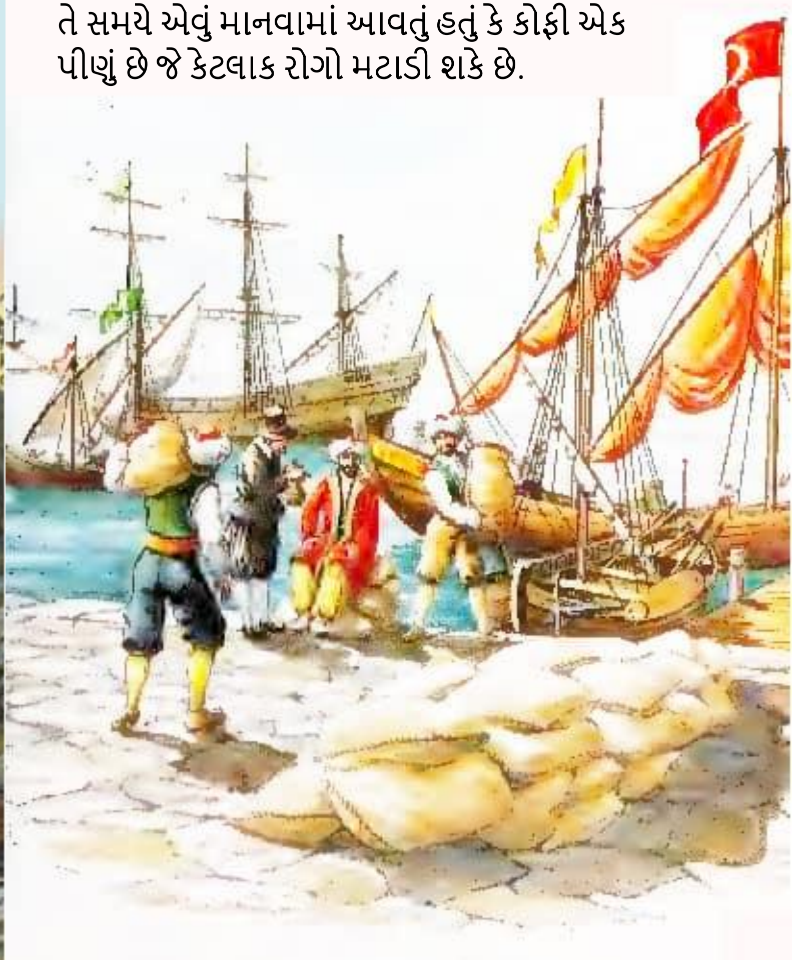


કોફી યુરોપ પહોંચી

સત્તરમી સદીના મધ્ય સુધીમાં

અરબસ્તાનથી યુરોપિયન બંદરો સુધી જેવા કે
માર્સેઈલ, કોફી મોકલવાનું શરૂ થયું.

તે સમયે એવું માનવામાં આવતું હતું કે કોફી એક
પીણું છે જે કેટલાક રોગો મટાડી શકે છે.



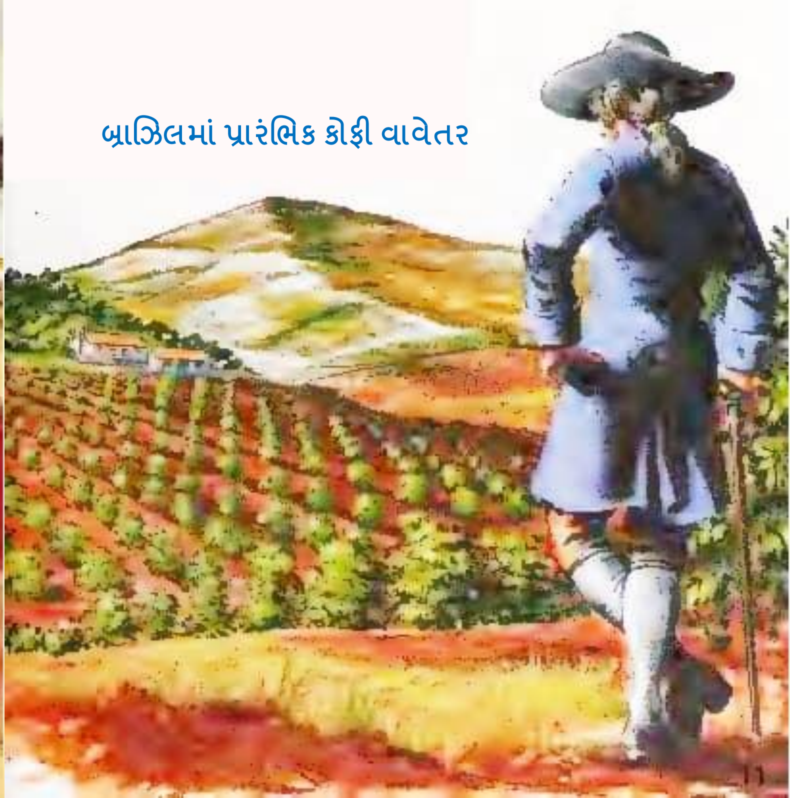
લંડનમાં લોયડ્સ કોફી હાઉસ

એડવર્ડ લોયડ પાસે એક કોફી હાઉસ હતું.
જેમાં જહાજ માલિકો
પોતાનો ધંધો કરવા માટે ભેગા થતા હતા.
કલાકારો , વેપારીઓ, વગેરેના જૂથો .
પોતાના મનપસંદ કોફી હાઉસ પણ હતા .



શરૂઆતના કોફી વાવેતરો

કોફી બીન્સની માંગ ઝડપથી વધી.
બ્રાઝિલમાં કોફીના વૃક્ષોનું
વાવેતર 1723 ની શરૂઆતમાં શરૂ થયું હતું .



બ્રાઝિલમાં પ્રારંભિક કોફી વાવેતર

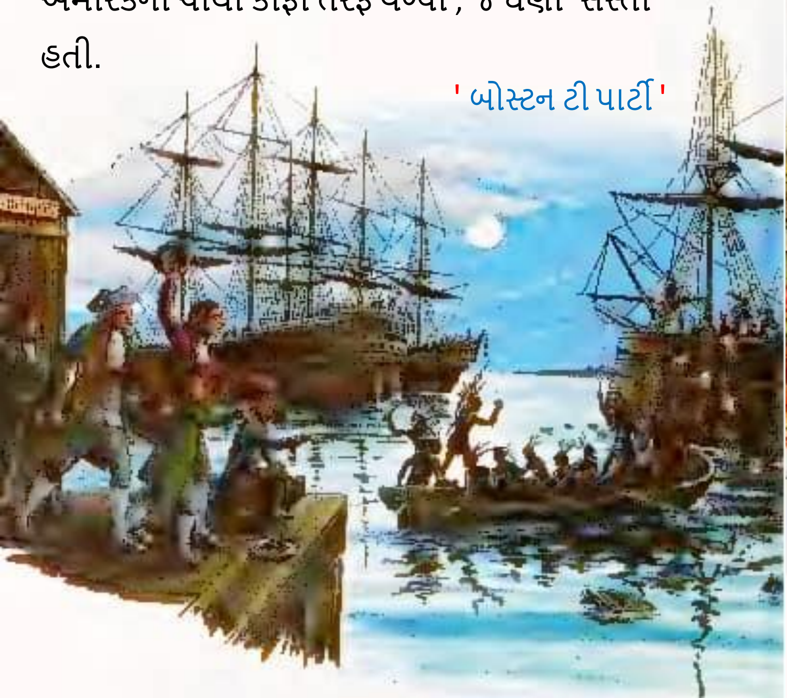
યુનાઇટેડ સ્ટેટ્સ સાથે કોફીનો વેપાર

અંગ્રેજોએ ચા પર ભારે કર લાદ્યો, જે અમેરિકનોને ગમ્યો નહીં.

૧૭૭૩ માં, રેડ ઈન્ડિયન્સના વેશમાં કેટલાક અમેરિકનો બ્રિટિશ માલવાહક જહાજોમાં ચઢ્યા અને ચાની પેટીઓ પાણીમાં ફેંકી દીધી.

આ ઘટના "બોસ્ટન ટી પાર્ટી" તરીકે જાણીતી બની. અમેરિકનો ચાથી કોફી તરફ વળ્યા , જે ઘણી સસ્તી હતી.

' બોસ્ટન ટી પાર્ટી '



આધુનિક કોફીના વાવેતર

આજે ઘણા દેશોમાં કોફી ઉગાડવામાં આવે છે. આ બધા દેશો ઉષ્ણકટિબંધીય વિસ્તારમાં છે. કોફીને પ્રખર તડકો અને વર્ષના ચોક્કસ સમયે સારા વરસાદની જરૂર છે.



કોફીના વૃક્ષો પર્વતીય પ્રદેશમાં ઉગે છે.

કોફીના બગીચાઓ ઉંચા ડુંગરાળ પ્રદેશમાં જોવા મળે છે , જે ઘણીવાર સમુદ્ર સપાટીથી 450 મીટર સુધીની ઊંચાઈએ હોય છે .

એ સમૃધ્ધ જ્વાળામુખી જમીનમાં શ્રેષ્ઠ રીતે ખીલે છે.



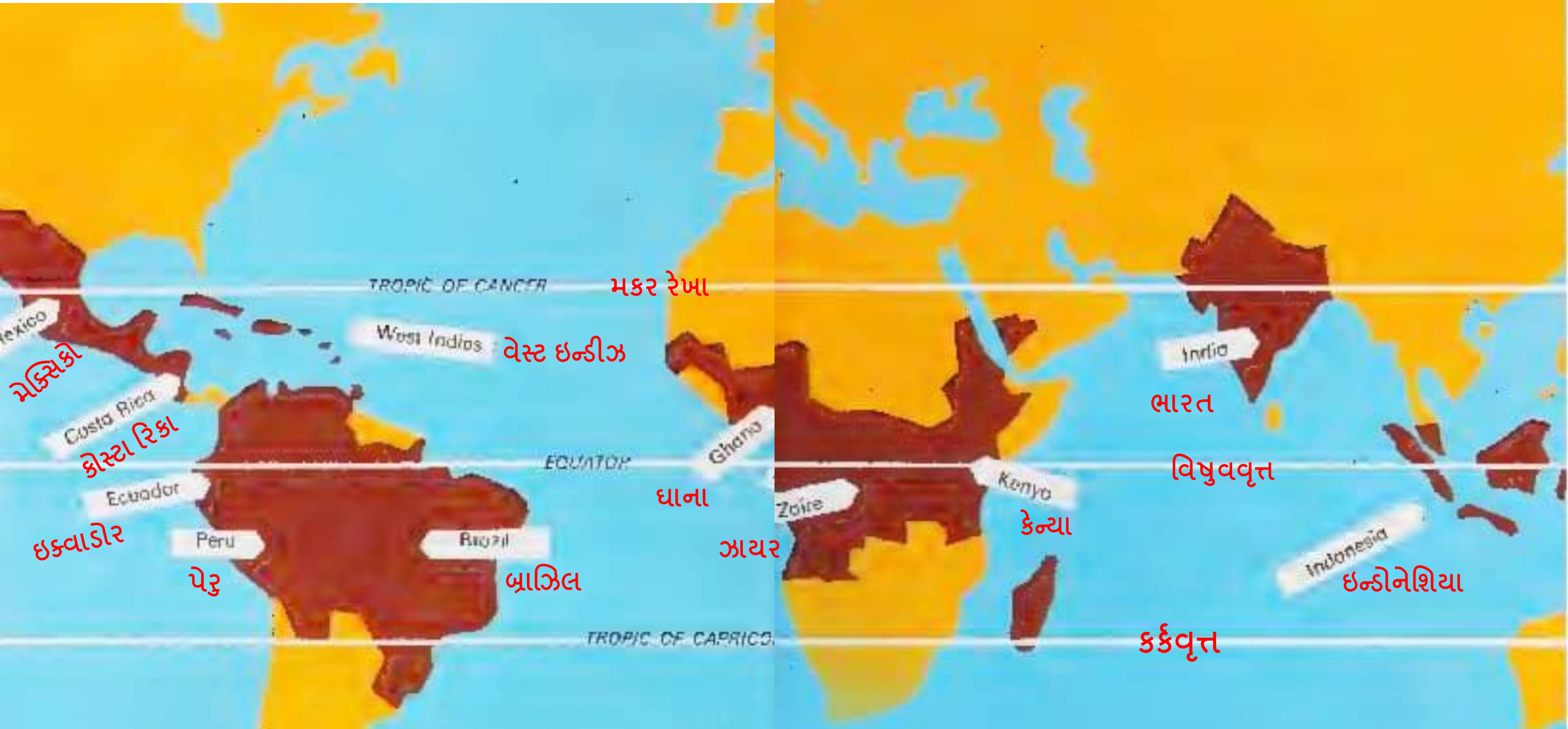
નર્સરીમાં અંકુરિત છોડ

આ વૃક્ષો નર્સરીમાં સારા બીજમાંથી ઉગાડવામાં આવે છે.

આ નાના છોડને સીધા સૂર્યપ્રકાશથી બચાવવા માટે મોટા વૃક્ષોની છાયામાં રાખવામાં આવે છે.

એ લગભગ 45 સેન્ટિમીટર ઊંચા થાય પછી એનું પ્રત્યારોપણ કરવામાં આવે છે.





કોફી ક્યાં ઉગાડવામાં આવે છે?

વાર્ષિક ૧૨૭ થી ૨૨૮ સેમી વરસાદ અને ગરમ, શુષ્ક વાતાવરણ તેમજ સમૃધ્ધ, સારી રીતે પાણી નિતારેલી જમીનની જરૂર પડે છે.



નાના છોડનું પ્રત્યારોપણ

નાના કોફીના છોડનું

તેની કાયમી જગ્યાએ પ્રત્યારોપણ કરવામાં આવે છે.

તેને વારંવાર પાણી આપવાની જરૂર છે.

અને તેની હરોળ વચ્ચેથી નીંદણ દૂર કરવું પડે છે અને તે જગ્યાને પરાળથી ઢાંકવી પડે છે.



કાળજીપૂર્વક દેખભાળ

નાના કોફીના છોડની દેખભાળ

ખૂબ કાળજી રાખીને કરવામાં આવે છે.

એની છાંટણી કરવી પડે છે.

એને ખાતર આપવામાં આવે છે અને જંતુનાશક દવા છાંટવામાં આવે છે.





ફૂલો અને ફળો

આ ઝાડના તેજસ્વી લીલા પાંદડા વર્ષમાં ઘણી વખત ખરી પડે છે.

તેમની વચ્ચે સુગંધિત સફેદ ફૂલો ખીલે છે.

કોફીના ફળો શરૂઆતમાં ઘેરા લીલા રંગના હોય છે .

પછી ધીમે ધીમે આ 'ચેરી' પાકે છે, અને

તે પીળા અને પછી તેજસ્વી લાલ થઈ જાય છે.

કોફીની ચેરી

ચેરીનું મીઠુ માંસ તેજસ્વી લાલ છાલથી ઢંકાયેલું હોય છે.

ચેરીના મધ્યમાં બે 'બીન્સ' અથવા બીજ હોય છે.



લણણી

આફ્રિકા અને મધ્ય અમેરિકામાં
દરેક કોફી ચેરીને હાથથી તોડીને
ટોપલીમાં નાખવામાં આવે છે.
કારણ કે આ ચેરીઓ અલગ-અલગ
સમયે પાકે છે , તે તૈયાર થાય ત્યારે જ
તેને તોડવામાં આવે છે.





બ્રાઝિલમાં, કાપણી કરનારાઓ ડાળીઓ વચ્ચે હાથ નાખે છે જેથી તેને ચાદર અથવા જમીન પર પાડી શકાય.

પછી એને ઝાટકવામાં આવે છે, જેનો અર્થ એ થાય કે ચેરીઓને હવામાં ઉછાળવામાં આવે છે જેથી પવનથી ધૂળ, પાંદડા અને નાની ડાળીઓ ઉડી જાય.

ચેરીઓ દૂર કર્યા પછી, બેમાંથી એક પદ્ધતિ અપનાવવામાં આવે છે.

બ્રાઝિલમાં એને સૂકવવા માટે મોટી જમીન પર ફેલાવવામાં આવે છે.

એને પંજેટીથી ફેરવવામાં આવે છે.

રાત્રે તેને ઠંડી અને ભેજથી બચાવવા માટે ચાદરથી ઢાંકી દેવામાં આવે છે.

એકવાર આ બીન અથવા બીજ સુકાઈ જાય પછી, છાલ અને પલ્પને ક્રશ કરીને દૂર કરવામાં આવે છે. આ ક્રશિંગ મશીનો દ્વારા કરવામાં આવે છે.



મધ્ય અમેરિકા અને પૂર્વ આફ્રિકામાં, ચેરીઓને પાણીના કુંડમાં સાફ કરવામાં આવે છે.

પછી તેને જળાશયોમાં નાખવામાં આવે છે , જ્યાં તેનો પલ્પ પાણી શોષી લે છે.



આનાથી પલ્પ ફૂલી જાય છે અને તેને સરળતાથી દૂર કરી શકાય છે.

બાદમાં આ બીજને આથો લાવવા માટે ટાંકામાં છોડી દેવામાં આવે છે.

પછી તેને ધોઇ અને સાફ કરવામાં આવે છે, અને પછી શ્રેણીઓમાં વર્ગીકૃત કરવામાં આવે છે.





કોફીને બેગમાં પેક કરવી

હવે આ સ્વચ્છ લીલા બીજને કોથળામાં ભરીને **નિકાસ** માટે તૈયાર કરવામાં આવે છે.

દરેક કોથળાનું વજન 60 કિલોગ્રામ હોય છે.

ફેઝેન્ડા

બ્રાઝિલમાં કોફીના બગીચાઓને ફેઝેન્ડા કહેવામાં આવે છે.

ફેઝેન્ડામાં કામદારો માટે ઘરો છે , અને ઉપયોગમાં લેવાતા મશીનો માટે વરંડા પણ છે.



કેન્યાના કોફી વાવેતરો

કેન્યાના કોફી બગીચાઓમાં ચર્ચ અને શાળાઓ અને હોસ્પિટલો પણ હોઈ શકે છે.



નારંગીની સાથે, આ બગીચાઓમાં કામદારો પોતાના વપરાશ માટે કઠોળ અને મકાઈ પણ ઉગાડે છે.

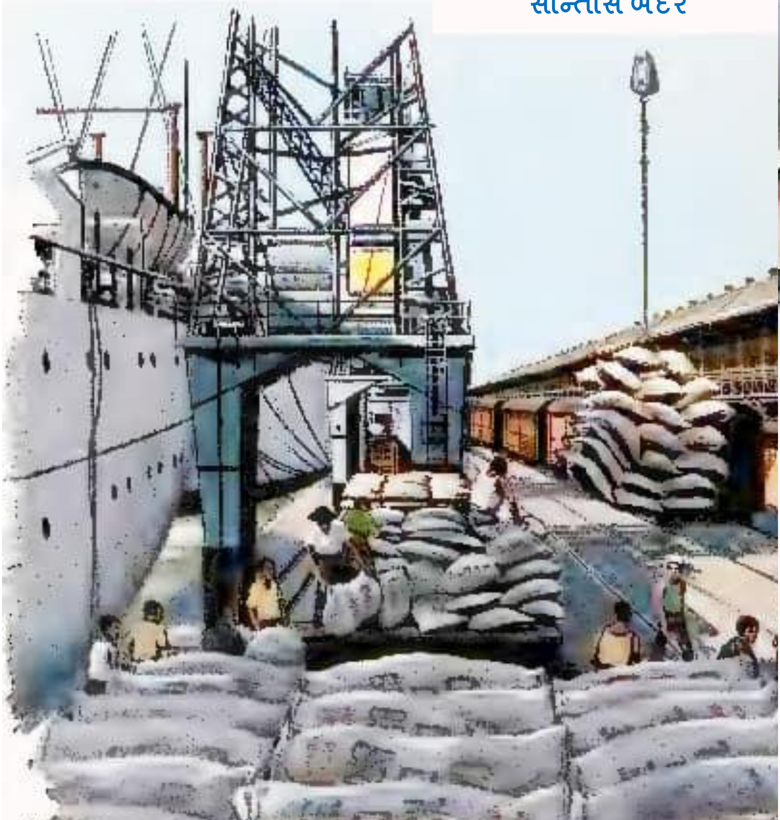
કેન્યામાં નાકુરુ નજીક એક કોફીનું વાવેતર



ટ્રેનમાં કોફીની મુસાફરી

કોફીના કોથળાઓને ફેઝેન્ડાથી નજીકના બંદર સુધી ટ્રેન દ્વારા પરિવહન કરવું પડે છે , જે કદાચ સેંકડો કિલોમીટર દૂર હોય.

સાન્તોસ બંદર





લંડન બંદર પર ઉતરાણ

જહાજના કાર્ગો હોલ્ડમાંથી કોફીના કોથળાઓને ઉતારવામાં આવે છે. એક માણસ ઉતારેલા કોથળાઓની ગણતરી કરે છે.

ચકાસણી માટે નમૂના લેવા

કોફી બીન્સના નમૂનાઓ અલગ અલગ બેગમાંથી લેવામાં આવે છે.

આ નમૂનાઓ એવા વેપારીઓને મોકલવામાં આવે છે જે તેમને ખરીદી શકે છે.



વળતર

જ્યારે કોફી બીન્સ લણવામાં આવે છે , ત્યારે તેમાં કોઈ ખાસ સ્વાદ હોતો નથી. તેને નળાકાર ધાતુના વાસણોમાં શેકવામાં આવે છે.

આ વાસણો ગેસ અથવા વીજળીથી ગરમ થાય છે. શું તમે ક્યારેય એવી દુકાન પાસેથી પસાર થયા છો જ્યાં કોફીના દાણા શેકવામાં આવતા હોય ?



કોફીની જાતો

કોફી બીન્સ વિશ્વના વિવિધ ભાગોમાંથી એકત્રિત કરવામાં આવે છે. તેમના સ્વાદ અલગ અલગ હોય છે, અને લોકો તેમને સૌથી વધુ ગમતી કોફી અથવા મિશ્રણ પસંદ કરે છે.



પીસવું

કોફી બનાવવાની વિવિધ પદ્ધતિઓ છે. શેકેલી કોફી બનાવતા પહેલા તેને પીસી લેવી જોઇએ. આ દુકાનમાં અથવા તમારા પોતાના રસોડાના ગ્રાઇન્ડરમાં બનાવી શકાય છે. તાજી પીસેલી કોફીનો સ્વાદ સૌથી સારો હોય છે.



કોફી બનાવવી

પીસેલી કોફી પર ઉકળતું પાણી રેડવામાં આવે છે અને ચાર મિનિટ સુધી પલાળવા માટે છોડી દેવામાં આવે છે. કેટલાક લોકો પરકોલેટરનો ઉપયોગ કરે છે.



કોફી પીરસવી

કોફી કાળી પીરસી શકાય છે, અથવા ગરમ દૂધ સાથે અથવા ક્રીમ સાથે.





કોફી પીવા માટે ગ્લાસ અથવા કપ

દિવસની કોફી મોટા કપ અથવા માટીના ગ્લાસમાં શ્રેષ્ઠ રીતે પીરસવામાં આવે છે. રાત્રિભોજન પછીની કોફી નાના, ખાસ ડિઝાઇન કરેલા કપમાં શ્રેષ્ઠ રીતે પીરસવામાં આવે છે. આ કપ ખૂબ આકર્ષક હોઈ શકે છે.

કોફીને મધુર બનાવવી

કોફીને મધુર બનાવવા માટે ઘણીવાર ડેમેરારા અથવા બરછટ બ્રાઉન સુગરનો ઉપયોગ થાય છે.

એ કોફીને એક ખાસ સ્વાદ આપે છે. ક્યારેક તમે સુંદર રંગીન કોફી સાકર પણ જોઈ શકો છો.



કોલ્ડ કોફી

આઈસ્ડ કોફી પણ સ્વાદિષ્ટ લાગે છે. તેને બનાવવા માટે, કોફી અને દૂધને રેફ્રિજરેટરમાં અલગથી ઠંડા કરવામાં આવે છે. પછી, તેને ભેળવીને બરફના ટુકડા પર રેડવામાં આવે છે.



ઇન્સ્ટન્ટ કોફી

ક્યારેક લોકો પાસે કોફી પીસવાનો સમય હોતો નથી. આવા કિસ્સાઓમાં, ઇન્સ્ટન્ટ કોફી ખરીદી શકાય છે. આ કોફી બનાવવા માટે, તમારે ફક્ત ગરમ દૂધ અને પાણી ઉમેરવાની જરૂર છે.



ઇન્સ્ટન્ટ કોફીનું ઉત્પાદન કેવી રીતે થાય છે?

ઇન્સ્ટન્ટ કોફી ઉત્પાદકો ગ્રાઉન્ડ કોફી બનાવવાથી શરૂઆત કરે છે. પછી પાણી કાઢી નાખવામાં આવે છે, જેનાથી શુદ્ધ કોફી પાવડર રહે છે. ઇન્સ્ટન્ટ કોફીના વિવિધ સ્વાદ બનાવવા માટે વિવિધ પ્રકારના બીન્સનું મિશ્રણ કરવામાં આવે છે.



રસોઈમાં કોફીનો ઉપયોગ

ઇન્સ્ટન્ટ કોફીનો ઉપયોગ કેક, આઈસ્ક્રીમ, અને બીજા મીઠા પકવાનો બનાવવામાં માટે કરી શકાય છે.



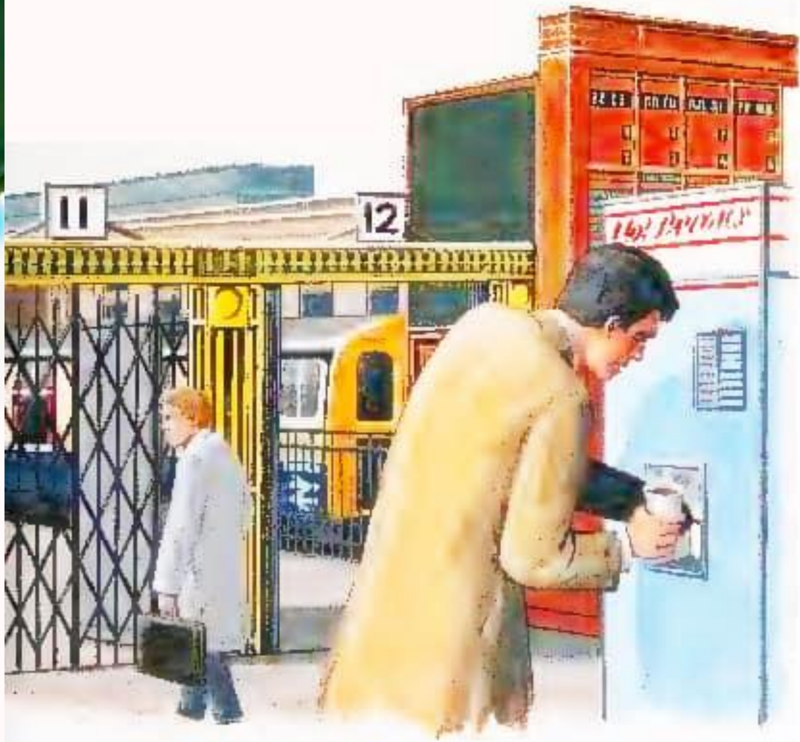


મિશ્રણ બનાવવું એ એક કુશળ કામ છે.

વિવિધ દેશોમાં વિવિધ કોફીના સ્વાદ લોકપ્રિય હોવાથી, જે દેશમાં કોફીનો ઉપયોગ થાય છે ત્યાંના નિષ્ણાતો દ્વારા કોફી મિશ્રણ બનાવવામાં આવે છે.

વેન્ડિંગ મશીન (ઓટોમેટિક મશીન)

સ્ટેશનો , ફેક્ટરીઓ, હોસ્પિટલો અને અન્ય સ્થળોએ ઓટોમેટિક કોફી મશીનો જોવા મળશે જ્યાં લોકોને ગમે ત્યારે કોફી પીવાની જરૂર પડી શકે છે. આ મશીનોમાંથી કોફી અને અન્ય પીણાં ખરીદી શકાય છે.





કોફીની નિકાસ

કોફી વિશ્વભરના બંદરો પર જાય છે.

કોફી પીરસવામાં આવે છે





ઊંડા સમુદ્રમાં સબમરીનમાં અથવા હવામાં ઉંચે ઉડતા વિમાનમાં પણ કોફીનો આનંદ માણી શકાય છે .

જ્યારે આપણે કામ કરીએ છીએ અને રમીએ છીએ ત્યારે કોફી આપણને નવી ઉર્જા આપે છે



